**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.О.13.01. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров**

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | | |  | |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | | | |  |  | **5 ЗЕ** | | | | | |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | | | 180 | | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | | Экзамен 7 | | | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | | | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 23,25 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 150 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 6,75 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **4 (1)** | | | **Итого** | | | | | |
| Недель | |  |  | |  | |  | | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | | РП | | | |
| Лекции | | 10 | 10 | | 10 | | 10 | | | |
| Лабораторные (практические) | | 10 | 10 | | 10 | | 10 | | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | | - | | | |
| Консультации | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | | | |
| КонР | | - | - | | - | | - | | | |
| КРА (зачет) | | - | - | | - | | - | | | |
| КРА (экзамен) | | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | | 0,25 | | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | | - | | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | | - | | | |
| Итого ауд. | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | | 23,25 | | | |
| Контактная работа | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | | 23,25 | | | |
| Сам. работа | | 150 | 150 | | 150 | | 150 | | | |
| Часы на контроль | | 6,75 | 6,75 | | 6,75 | | 6,75 | | | |
| Итого | | 180 | 180 | | 180 | | 180 | | | |
| Программу составил(и): | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Гиноян Рубен Варданович*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рецензент(ы): | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***Б1.О.13.01. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Согласовано | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Председатель методической комиссии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | | дать понимание будущим специалистам теоретических основ научной классификации и группового ассортимента кондитерских товаров, а также сформировать практические навыки по организации процесса регулирова-ния потребительских свойств изделий, отвечающих современным требовани-ям покупателя, и оценке их качества и безопасности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |  | |  |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | | | | Б1.О.13.01 | | | | | | |
| **2.1** | | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | | Математическая статистика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | | Сельскохозяйственная экология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.2** | | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | | | Управление качеством в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | | | Производственная практика: Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.3 | | | Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |  | |  |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
| **ОПК-2.2: Использует существующие нормативные акты, нормы и регламенты проведения работ по вопросам профессиональной деятельности;** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.1: Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.2:** **Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | Удовлетворительно требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регла-ментам, стандартам и другим документам | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | В совершенстве требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.1** | | **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | | -состояние рынка кондитерских товаров, проблемы рынка и источники по-ступления товаровна рынок; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | | - теоретические основы товароведения кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.3 | | - химический состав, пищевую ценность кондитерских товаров, измене-ние их свойств под влиянием различных факторов; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.4 | | - условия и сроки хранения кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.5 | | - использование кондитерских товаров в общественном питании с уче-том требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.6 | | - принципы классификации и формирование ассортимента кондитер-ских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.7 | | - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству, производству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.8 | | - правила сертификации кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.9 | | - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2** | | **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | | - давать товароведную характеристику кондитерским товарам; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 | | - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.3 | | - осуществить процедуру идентификации и выявления фальсификации; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.4 | | - провести приемку кондитерских товаров по качеству и количеству в соответствии с сопроводительными документами; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.5 | | - провести отбор средней пробы от партии продукции; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.6 | | - провести экспертизу качества кондитерских товаров на соответствие сопроводительным документам; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.7 | | - обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.3** | | **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.1 | | - информацией о жизненном и технологическом цикле кондитерских товаров, контроле качества и количества товарных партий; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.2 | | - информацией о принципах классификации, стандартизации, экспертизы и сертификации кондитерских товаров. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | |  |  | |  | |  |  | | | | |  |  | | | |  |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | | | | | **Семестр / Курс** | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | | **Литература** | | **Инте**  **ракт.** | **Прим.** | | | | |
|  | **Раздел 1. Кондитерские товары. Общие сведения.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Определение,общие потребительские свойства /Лек/ | | | | | | | | | 6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 1.2 | История происхождения /Пр/ | | | | | | | | | 6/3 | | 4 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 1.3 | Определение, классификация и характеристика ассортимента/Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 1.4 | Потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество/Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 1.5 | Дефекты/Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Особенности потребительских свойств и ассортимента/Лек/ | | | | | | | | | 6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.2 | Классификация по структуре и строению. /Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 3. Мармелад, пастильные изделия, варенье, джем, конфитюр, повидло** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | История происхождения, определение, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства/Лек/ | | | | | | | | | 6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.2 | Факторы, формирующие и сохраняющие качество/Пр/ | | | | | | | | | 6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.3 | Дефекты/Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 4**. Сахаристые кондитерские изделия. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Особенности потребительских свойств и ассортимента/Лек/ | | | | | | | | | 6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 4.2 | Классификация по основным сырьевым компонентам. /Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 5.** **Карамель, шоколад, конфеты, ирис, драже, жевательная резинка.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | История происхождения, определение, классификация и характеристика ассортимента/Лек/ | | | | | | | | | 6/3 | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 5.2 | Потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество/Пр/ | | | | | | | | | 6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 5.3 | Дефекты/Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | Раздел 6. Печенье, галеты, крекер, пряничные изделия, вафли, рулеты бисквитные, кексы, ромовые баба, торты, пирожные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 | История происхождения, определение, классификация и характеристика ассортимента/Лек/ | | | | | | | | | 6/3 | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 6.2 | Потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество  /Пр/ | | | | | | | | | 6/3 | | 4 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 6.3 | Дефекты /Ср/ | | | | | | | | | 6/3 | | 7 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.1. Контрольные вопросы и задания** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тестовые задания**   1. Крупные (15 до 100 мкм) крахмальные зерна овальной формы с глазком и концентрическими бороздками имеет 2. - кукурузный крахмал 3. - пшеничный крахмал 4. - картофельный крахмал 5. - рисовый крахмал 6. Цвет кукурузного крахмала 7. - белый с кристаллическим блеском 8. - белый 9. - белый с сероватым оттенком 10. - белый с желтоватым оттенком 11. Наличие хруста в крахмале обусловлено 12. - наличием мезги 13. - примесей других видов крахмалов 14. - наличием кристаллов и песка 15. - повышенной влажность продукта 16. Продукт полного гидролиза крахмала 17. - глюкоза 18. - саго 19. - модифицированные крахмалы 20. - патока 21. У какого крахмала массовая доля влаги колеблется от 17 до 20%. 22. - картофельный крахмал; 23. - кукурузный крахмал; 24. - рисовый крахмал. 25. Содержание сахарозы в сахаре рафинаде 26. - не менее 90 % 27. - не менее 99,55% 28. - не менее 99,75 % 29. - не менее 99,9 % 30. Измельченные кристаллы сахара рафинада с размером частиц не более 0,2 мм- это… 31. - сахар песок рафинированный 32. - рафинадная пудра 33. - сахароза для шампанского 34. - сахар песок для промышленной переработки 35. Норма цветности для сахара песка 36. - не более 3,5 условных единиц 37. - не более 1,5 условных единиц 38. - не более 0,8 условных единиц 39. - такой показатель для данного вида сахара не нормируется 40. Причина комкования сахара 41. - высокая температура хранения 42. - низкая относительная влажность воздуха при хранении 43. - воздействия солнечного света 44. - хранение при повышенной влажности или допущены перепады температур 45. Подсластитель имеющий интенсивно сладкий вкус в 300 – 500раз слаще сахарозы, в больших дозах имеет горько- металлический привкус 46. - сахарин 47. - аспартам 48. - цикламат 49. - сортбит 50. Потеря сыпучести, желтоватый цвет, наличие кристаллов непробеленного сахара, это 51. - дефект 52. - полуфабрикат 53. - допустимый порок 54. Назовите недопустимые дефекты сахара-рафинада. 55. - увлажненная поверхность, посторонние привкусы и запахи; 56. - увлажненная, липкая поверхность, наличие комков непробеленного сахара, посторонние привкусы и запахи; 57. - наличие непробеленных комков, липкая поверхность. 58. Какой сахар-рафинад имеет высокую крепость, медленно растворяется? 59. - прессованный в мелкой фасовке; 60. - прессованный со свойствами литого; 61. - литой. 62. Назовите сырье для производства сахара-песка. 63. - сахарная свекла, сахарный тростник; 64. - сахарная свекла; 65. - сахарный тростник. 66. Какой сахар-рафинад обладает самой меньшей крепостью? 67. - быстрорастворимый; 68. - литой; 69. - прессованный в мелкой фасовке. 70. Назовите недопустимые дефекты сахара-песка. 71. - желтый цвет, посторонний запах; 72. - потеря сыпучести, желтоватый цвет, посторонний запах и привкус; 73. - потеря сыпучести, посторонний привкус. 74. Какой вред приносит организму человека избыточное потребление сахара? 75. - нарушение обмена веществ, ожирение; 76. - действует на органы зрения, слуха ожирения; 77. - нарушение обмена веществ, ожирение, действует на сердечно-сосудистую систему. 78. Сахар состоит из высокой степени чистоты: 79. - сахарозы 80. - глюкозы 81. - фруктозы 82. - мальтозы 83. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий: 84. -сахар 85. - жир 86. - белки 87. - минеральные 88. - клетчатка 89. - кофеин 90. Сладкий продукт, полученный путем переработки пчелами нектара и/или пади - это 91. - мед 92. - перга 93. - маточное молочко 94. - воск 95. Не допустимые дефекты меда 96. - закристаллизированный мед 97. - признаки брожения и механические примеси 98. - жидкая консистенция 99. - слабовыраженный аромат 100. Слегка горьковатый вкус меда имеет 101. - липовый и акациевый мед 102. - каштановый, табачный и вересковый мед 103. - подсолнечниковый и клеверный мед 104. - сахарный мед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.2. Темы письменных работ** | | |
| 1. Основные критерии качества кондитерских товаров». 2. «Методы экспертизы кондитерской продукции». 3. «Влияние результатов экспертизы на потребителя». 4. «Тенденции в кондитерской промышленности». 5. «Рекомендации по повышению качества кондитерской продукции». 6. «Экспертиза качества сладких мучных продуктов». 7. «Товароведная характеристика кондитерских изделий». 8. «Улучшение системы снабжения населения кондитерскими продуктами». 9. «Эссенции и добавки в кондитерской продукции» | | |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **6.1.Рекомендуемая литература** | |
| **6.1.1Основная литература** | |
| 1. Резниченко, И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитер-ских изделий. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — Кемерово :КемТИПП, 2014. — 203 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/60196  2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров раститель-ного происхождения. Кондитерские товары | |
| **6.1.2 Дополнительная литература** | |
| Титова В.А.Методологические особенности производства кондитерских товаров// Современные технологии и управление сборник научных трудов II Международной научно-практической конференции. Московский государственный университет технологий и управления имени К. Г. Разумовского (Филиал в р. п. Светлый Яр Волгоградской области). 2013. С. 196-199.  ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции  ТР ТС 022/2011 О маркировке пищевой продукции  Журнал «Стандарты и качество».  Журналы «Пищевая промышленность» | |
| **6.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 6.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 6.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 6.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **6.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 6.3.2.1 | http:/www.e.lanbook.com/ Официальный сайт издательства «Лань»  http:/www.ellibrary.ru Официальный сайт электронной библиотеки Elibrary  http:/ebs.rgazu.ru Официальный сайт электронной библиотеки ЭБСAgrilib.ru  www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая про-мышленность».  www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». |
| 6.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 6.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Лаборатории:  лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров: сушильный шкаф, сепаратор «Салют», маслобойка «Фермер», центрифуга жировая, анализатор качества молока «Лактан 1-4М»весы платформенные электронные ПВ-300 весы платформенные, комплект лабораторных термометров, морозильная камера, шкаф холодильный ШХ-056, весы аналитические и торговые, набор гирь, увеличительные стекла, пинцеты, рефрактометр, водяная баня, титровальная установка, центрифуга для определения жира, лабораторная посуда, микроскопы, реактивы.  Аудитории лекционного типа (площадь, м2): 8 (68), 27 (73), 33 (79),49 (79)  Аудитории для практических занятий (площадь, м2): 3 (56), 17 (37), 18 (35), 22 (55), 78(117), 87 (40).  Аудитории для самостоятельной работы студентов, оборудованные ПК с выходом в Интернет (площадь, м2): 2 (9), 29 (30). | |